

内モンゴル東部地域における屠畜の多様性 内モン ゴル・通遼市・ホルチン左翼中旗を事例として

著者	包 双月
雑誌名	東北人類学論壇
号	16
ページ	1-18
発行年	2017-03-31
URL	http://hdl.handle.net/10097/00122622

内モンゴル東部地域における屠畜の多様性 —内モンゴル・通遼市・ホルチン左翼中旗を事例として

包 双月（ボウ サラ）

1. はじめに

従来のモンゴル研究はモンゴル人の牧畜生活や伝統文化について主に注意を払ってきた（小長谷 1999；シンジルト 2003）。しかし、モンゴルの多様性と地域性を論じたものは少なく、生業転換による家畜構成の変化を論じたものも少ないのが現状である。本稿はこれまでのモンゴル研究をふまえつつ、内モンゴルの地域性とその特徴を描き、家畜の多様化とその利用の特徴を明らかにする試みである。

研究の対象は、中国内モンゴルの東部地域¹に暮らし、牧畜を維持しながら農耕を行うモンゴル人とする。モンゴル人が遊牧をやめ、農業に従事するようになった背景は次の通りである。清朝末期から、内モンゴルの東部地域へ多数の漢人農耕民が移入し、それにつれてモンゴル人の農耕化と定住化が進んだ。これにともなって農耕を生業とするモンゴル人が劇的に増加したが、他方では農耕と並んで牧畜を維持している人々も少なくない。いずれにしても、モンゴル人の生活様式には大きな転換があった。

東部モンゴル人の生業比重は時代に応じて変化しつつ、今は牧畜より農耕の比重が高いため、本稿では「農耕モンゴル人」と表現する。農耕モンゴル人の生業転換と並行して起きたのは新たな家畜（ブタ、ロバ、ラバ、家禽など）の増加である。近隣民族の影響を受けつつ、その家畜利用と認識に対する変化も生じている。本稿では、特にモンゴル人によるブタの解体方法とプロセスに着目し、従来の伝統的な屠畜方法と肉利用を比較しつつ、モンゴル人による屠畜方法の多様性を分析する。

¹ 本論で内モンゴルの東端に位置する「赤峰市」、「通遼市」、「興安盟」を合わせて東部地域と表現する。

2. 先行研究

牧畜文化圏の人々の食糧は肉と乳を主としている。モンゴル人も従来は乳製品と肉で主な食生活を支えてきた。搾乳のためには家畜を繰り返し利用できるが、肉の利用には家畜を屠殺しなければならない。今までのモンゴル研究では、主に牧畜的家畜²の屠畜方法が紹介されてきた（小長谷 1996；シンジルト 2016；山口 2002）。農耕モンゴル人は生業変換に伴い、農業に適する家畜であるブタを取り入れた。この家畜ブタの解体方法は、いわゆる伝統家畜のそれとは大きく異なっている。

小長谷は搾乳、去勢、屠畜を合わせて、「牧畜三大儀礼」と定義した（小長谷 2014：62）。また、1996 年刊行の『モンゴル草原の生活世界』においては、モンゴル人の伝統的屠畜方法を紹介している（小長谷 1996）。つまり、大型家畜³（オルルフ）と中型家畜⁴（ノガスラホ）はそれぞれ異なる屠畜方法を用い（次章で紹介）、主に家畜の血を外へ流さず、体内へ流し込む方法であった。遊牧モンゴル人は家畜の血が体内に流れこむことによって肉がおいしく、栄養が豊富になると考えている。

山口はモンゴル国の家畜屠殺の現状と屠畜に伴う儀礼的行為の事例を記述した。屠殺・解体・調理・摂食の一連の過程において、写真や文字を併せて詳細に示し、かつその儀礼的活動を記述している（山口 2002）。その研究は、モンゴル遊牧民の屠畜について実見に基づき、それと関連する儀礼的行為を細かく論じ、遊牧モンゴル人の世界観の分析へと達したものとして評価された（小長谷 2002：ii）。

シンジルト（2016）は、オイラトモンゴル人（主に新疆ウイグル自治区や青海省に住むモンゴル人）の屠畜方法を記述した。オイラトモンゴル人はモンゴルの伝統的「ウルチラフ」という「腹割き法」、イスラム式「放血方法」という「首切り法」、およびチベット式「窒息法」、すなわち窒息させた後に腹を割って心臓近くの肺動脈を切る方法という 3 つの屠畜方法を用いる（シンジルト 2016）。近隣のウイグル人とチベット人との接触により、オイラトモンゴル人の屠畜は彼らの影響を強く受けつつ、従来のやり方も継承し、かつ社会環境の影響を受け、バリエーションが増えていることが分かる。ただし、シンジルトは主にヒツジに関する屠畜法を紹介して

² 草食性でかつ群居性の有蹄類である家畜は「牧畜的家畜」と呼ばれる。

³ モンゴル牧畜民はウシ、ウマ、ラクダを大型家畜と呼ぶ。

⁴ 大型家畜と対称的にヒツジやヤギを中型家畜と呼ぶ（小型家畜と呼ぶ場合もある）。

いるが、ウシのような大型家畜について記述していない。また伝統モンゴル式屠畜方法を示すモンゴル語の表現を「ウルチラフ」と記述したが、小長谷は「オルルフ」としている。「ウルチラフ」と「オルルフ」のどちらも従来のモンゴル式屠畜法に用いる用語であり、基本的に屠畜方法が同じものだが、方言の違いで発音が異なっている。

屠畜をめぐる記述は、モンゴルの風俗に関する書物において「飲食」あるいは「儀礼」といった食文化にまつわる項目の中に間接的にしか登場しない。分量もわずかな数行程度の場合が多い（シンジルト 2016：336）。そもそも、これまでのモンゴル研究では、主にヒツジなど牧畜的家畜の屠畜方法に注目し、農耕モンゴル人のブタを扱うことはほとんどなかった。そこで本稿では、農耕モンゴル人における家畜の屠殺方法を紹介し、現代モンゴル人の多様性と地域性を指摘したい。

3. 東部地域におけるブタ屠畜の民族誌的記述

(1) 東部地域における家畜の解体方法

東部地域では、牧畜民でも農耕民でも、それぞれの家畜解体方法がある。その中で顕著に異なるのが家畜の血を体内へ流すか、体外へ流すかの違いであり、これは長きにわたって継承されてきたものである。農耕モンゴル人においては牧畜的家畜も非牧畜的家畜⁵も解体方法が異なっている。牧畜的家畜は従来の方法で屠畜するが、歴史的に後から入ってきた家畜ブタは別の解体方法で屠畜する。

① 牧畜的家畜の解体方法

モンゴル人の牧畜的家畜の解体方法について、小長谷は内モンゴル・シリント市・ウジムチン旗⁶における調査をもとに、以下のように述べている。

ヒツジやヤギのような中型の家畜の場合、通常の屠畜方法は「腹割き方法」であり、モンゴル語で「オルルフ」と呼ばれている。具体的には、小刀で胸部を少し割いてから素手を突っ込み、人差し指と中指で心臓近くの大動脈をひねる

⁵ 「牧畜的家畜」に含まれない家畜、ブタとニワトリなどの家畜である。

⁶ 内モンゴルの西部地域に位置し、主な生業は牧畜業である。

ようにつまんで切断して即死させるという方法である。またモンゴル語で「ノガスラホ」と呼ばれる、別の方法も存在する。これは「ノガス」と呼ばれる頸椎の最上部に小刀を突き刺して脊髄を切断して絶命させる方法で、「頸突き方法」と呼ぶことができよう。この方法はウシやウマ、ラクダといった大型の家畜に用いられる（小長谷 1996 : 139-140）。

「オルルフ」の場合、血は腹腔にたまる。後に柄杓で血をすくい取り、腸詰にして茹でて食料とする。「ノガスラホ」の場合、血は胃袋にたまる。胃袋にたまった血は「オルルフ」と同じように利用される。この 2 つの解体方法はどちらも血を外へ流さず、体内に集め、家畜の体内から血を取る方法である。筆者の聞き取り調査によると、農耕モンゴル人によるヒツジとウシの解体方法は上記の小長谷（1996）の記述とほぼ同じものである。

農耕モンゴル人の主な食肉がブタに切り替わり、さらに牧畜的家畜が減少したことによってヒツジやヤギが屠畜される場合がある。しかし、ウシなどのような大型家畜はほとんど屠畜されることなく、売却して現金収入を得ることが多い。そのため、最も多く消費されるのはブタである。ブタの屠畜方法は従来の屠畜方法（ヒツジとウシ）とは全く異なるものである。

② ブタの解体方法

ブタの解体方法は牧畜的家畜のそれとは異なり、喉から小刀を刺し、血を外へ流し尽くしてから、絶命させるというものである。そのため、本稿では、東部地域におけるブタの解体方法を「放血方法」として称することにする。しかし、ここでの「放血方法」は小長谷（1996）とシンジルト（2016）の主張するイスラム式の屠畜方法とは異なるものである。モンゴル人における従来の解体方法は、家畜の心臓に最も近い大動脈を切断するというものであり、血は食料に加工して利用する。モンゴル人は元々家畜の血を利用していたが、ブタから血を取る方法は牧畜的家畜の場合と異なっている。つまり、牧畜的家畜の場合は血を体内へ流し、ブタでは体外へ流すのである。

小長谷によると、トルコ語系の遊牧民はほとんどがイスラム教徒となり、家畜の頸を切断して血を流し出すという。そのため、イスラム教徒の屠り方はまさしく「頸

切り方法」ともいうべきものであり、「腹割き方法」と比較すると、「血の処理」という点でまったく異なる(小長谷 1996)。血を利用しないイスラム教徒とは異なり、血を利用するモンゴル人は、別の解体方法を採用している。解体方法はどのような方法であろうと残酷と言われるかもしれないが、結果的には動物の命を取ることに変わりがない。家畜の屠り方は食生活と密接に関係するのである。生業転換に伴い、農耕モンゴル人は後に増加した家畜ブタには全く異なる屠畜方法を取っている。農耕文化の浸透に伴い、家畜に対する認識は肉に対する見方が変化しつつあると言える。

東部地域では屠畜・解体作業は男性が担当する。誰でも屠畜・解体ができるわけではないが、村には家畜を解体できる男性が少なくとも数人いる。彼らは解体用具を所有している。すなわち小刀と、モンゴル語の「チャンドウ」という、小刀より少し長い刀、そして斧である。ブタの屠畜・解体作業で最も多く使われるのは小刀であり、斧は半身肉にする際にのみ使われる。屠畜者は屠畜を頼まれたら、早朝から夕方にかけて依頼者の家で作業を行う。ただし、賃金をもらうわけではなく、作業が終わった後にもてなしてもらい、帰りに感謝の気持ちとして腸詰めや肉を贈られる。また解体の際には、依頼者の隣住や親戚にも作業を手伝ってもらう。東部地域の世帯は核家族が多いが、家屋の新築、牧畜的家畜の放牧、各種宴会、家畜の屠畜などでは家族を中心とした相互協力の関係が機能している。

ブタを解体する前日の夜は給餌しない。それは次の日に行う、解体後の内臓の洗浄のためである。最初にウマ取り竿⁷でブタを捕え(写真 3-1)、その場でブタを横倒しにし、口と足をそれぞれしっかり結ぶ。ブタは非常に大声で泣き叫ぶため、口も結ばれる。その後に、ブタをブタ小屋から 2 人の男性が担いで運び、庭に準備しておいた四本脚のテーブルの上に横倒しにする(写真 3-2)。その後、ホウキでブタを掃いてから、屠畜・解体作業を始める。

従来の屠殺方法では、中型家畜の場合は仰向けにさせて屠畜作業を始めるが、ブタの場合は横倒しにされる。農耕モンゴル人はブタを屠畜の際にその血を容器に集めておくため、横倒しにしたほうが血を集めやすいのである。つまり、家畜の血を流す方向が異なると、屠殺の際の向きも異なるということである。

⁷ ウマをつかむために使う、細長い棒に紐をつけた道具。



写真 3-1: ウマ取り竿でブタを捕まえる風景
(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)



写真 3-2: 拘束され作業台に載せられたブタ
(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)

(2) ブタの解体プロセス

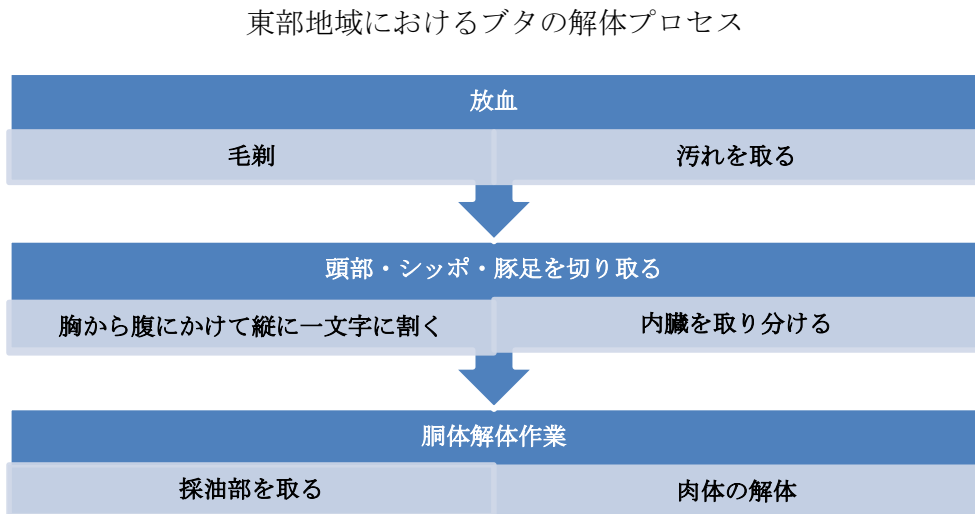


図 3-1: 東部地域におけるブタの解体工程

ブタの解体プロセスは主に以下の順序で行われる（図 3-1）

放血：ブタの屠畜では、小刀をブタの喉の上部から斜めに刺し入れ、心臓に最も近い大動脈を切る。喉から心臓に向けて小刀を斜めに刺す際、小刀の刃を下にすると心臓などの内臓を傷つける可能性があるため、刃は必ず上に向ける。切り口から流れ出たブタの血をナベなどの容器に集める。モンゴル人における血の利用は腸詰を作ることに限られる。しかし、家畜から取ったばかりの血はすぐ凝固するため、急いで塩などを入れてかき混ぜるか、その場で粉を入れてかき混ぜることが多い。

体内に血が残ると肉質が落ちると考えられているため、大体 2、3 分間ほど血を流した後、出血の量を見ながらもう一度、同じところを刺す。そうすることで大量に出血し、ブタは絶命する。刺す時には気管を傷付けないように気をつける（理由は後述）。ブタが絶命するまで、ずっと押さえつける。ブタが暴れて血が汚れたり、ブタが立ち上がったりするのを防ぐのである。血がおおよそ出尽くした後は、ノドの開けられた穴にトウモロコシの芯を差し込んでおく。ブタは解体の際に放血するが、どうしても血が多少体内に残る。残った血が次の作業の際にだらだら落ちてくることを防ぐのである。

毛剃り：放血後は毛剃りの作業に移る。放血したブタを家に運び、カマドに置かれた大ナベの隣に置く。解体する家は早朝から湯を沸かし、準備しておく。毛剃に適した湯の温度は 60-65℃ ぐらいであり、それより熱かったりぬるかったりすると、どちらもブタの毛剃りには適さない。湯の温度は解体者が指を入れて自身の経験から判断する。湯が準備できたら、ナベの隣にブタを横倒しにして置き、湯を 3-5 回ぐらいかけ流しながら柄杓（写真 3-3）などで素早く毛をこそいで落とす。湯をかけ流すとブタ皮の毛穴が開く。開いた毛穴は数秒で閉じてしまうため、その瞬間すぐにこそがないとブタの根元が体に残る。よって、こそぐ動作は手早く行われなければならないのである。また、ブタの皮は食用にするので、毛をきれいに取る必要がある。つまり、毛剃は大事な作業であり、そこに解体者の技術や熟練度を見ることができる。毛剃りは一般に、2 人の男性によって行われる他に、作業補助者 1 人が必要とされる。



写真 3-3: ブタの毛をこそぐのに使われる柄杓

(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)



写真 3-4: ブタの体についた汚れをとるための石
(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)

東部地域におけるブタの解体では、ウシとヒツジとは異なり、皮剥ぎ作業を行わないため、毛剃りを細かく行う。毛剃りは 2 回に分けて行う。初めは柄杓で大きな毛を取る。その次に、小刀で細かい毛をゆっくりこそぎ取る。また、石（写真 3-4）やナイフを使って、ブタの体についている汚れを取る。これはモンゴル語で「ヒリ・アップフ（*hiirabbhu*）」と言い、垢すりと同じようなものである。そして、2、3 回水洗いした後、解体を始める。

胴体の解体：解体作業にあたっては、初めに仰向けにしたブタの頸部に小刀で刺し込み、半円に切って頸椎を折って頭を一回転させ、頭部を切り離す。次に、尾部と蹄部を切り取る。その後、ブタの胴体を解体する。まず腹部を縦に一文字に割く。これをモンゴル語で「ウルチ・ハガラフ（*uruqihagarahu*）」と呼ぶ。小刀はブタの腹部を深く刺し込んで切るのではなく、皮膚を軽く割くように使い、小刀で内臓に傷がつかないように注意する。頸部から肛門まで軽く割いてから、「オブチューヤス」（*ebuquuyas* 胸骨）の下から腹を割く。その際には、先ほど入れた腹部の切り込みに沿うようにして 3cm ほどの切り口を作る。内臓が傷つかないように、切り口に手を差し込んで手のひらをなぞるように小刀で腹を割くのである。臀部では、骨を 2 つに割り、肛門を切り取る。次に、食道を引き出して結び目を作る。これは、胃・腸の中にある糞が流れ出すことを防ぐためである。「ウルチ・ハガラフ」の後は、モ

ンゴル語で「ドトルガルガハ(*dotorigarigahu*)」と呼ばれる内臓を引き出す。ただし先に、肝臓、大腸、小腸、胃、膀胱、脾臓、肛門をまとめて引き出しておく。次に、左右の腎臓を取る。その際には、病気であるかどうかを確認する。主に、色が変わったところがあるか、石が付いているか(腎臓結石)を確認する。そして、モンゴル語で「エブチューヤス・アブフ(*abuuh*)」と呼ばれる胸部の骨を切り取る。小刀で縦に切り込んで刃先を入れ、「エブチューヤス」を切り取って胸を開き、心臓と肺臓を引き出す。

内臓を全部取った後、モンゴル語で「トヤチーフ(*toyaqihu*)」という、解体の工程を始める。はじめにモンゴル語で「ウェーホ(*uehu*)」と呼ばれる採油部を取る。次に、「ゴルインミハ(*golinmaha*)」を剥がし取る。その後、肋骨を切り、前足の肉と後足の肉、腹のところの肉を切り分ける。解体のプロセスはブタの胴体の後部から始める。最後の段階では、モンゴル語で「アマンフズー(*amanhujuu*)」という頸部の骨を取る。

骨を切り分けた後、肉を各部位ごとに切り分けていく。解体しながら、肉質や「ボラチラハイ(リンパ腺)」があるかどうかを確認していく。リンパ線には病原菌が含まれ食べると体に悪いと考えられており、なるべく食用しないように探して捨てる。

ここまでは全て男性の仕事であり、解体者を含め、4-5人の男性が必要とされる。解体方法は、どのようにブタ肉を利用するかによって異なる。すなわち、自家消費であれば、先に骨の部分を取り、肉を細分する。売却用の場合は半身肉にして置き、買い手が必要とするところを選んで、その場で切って売られる。

ブタの解体は早朝から始まり、2-3時間以内ですべて終わる。屠畜と解体は主に小刀で行われる。屠畜者は小刀の柄をしっかり握り、それほど苦もなく解体できていたように見える。ただし、ブタを半身肉にする場合は、背骨のところを斧で分ける必要がある。それ以外は、主に小刀で行うことができる。胴体の解体後は細かい作業が多く、女性が担当することが多い。最も手間がかかるのは腸と胃の洗浄であり、何回も洗う必要がある。腸の洗浄が終われば腸詰を作り、採油部から豚脂を溶かし出す。内臓を茹でるなどの作業は屠畜日に行われるので、その日は大変忙しい一日になる。夏の場合は肉が腐りやすく、解体した日に肉を塩漬けにする必要がある。冬の場合は自然冷凍できる。

(3) 内臓の利用

屠畜した日に内臓はすべて利用され、保存されることはない。内臓を取り出した後、最初に胃・腸などの汚物を含む内臓（写真 3-5）と肺・肝などの臓器を分ける。肺臓と心臓と肝臓は取った後すぐに茹でられる。肺臓は気管と切断せず、肺臓を鍋に、気管は鍋のそばに置かれたお盆などに気管の切り口が下になるように入れる（写真 3-6）。肺臓を茹でると気管から泡のような白いものが出てくる。それは肺臓に入っていた汚物である。前述したように、屠畜の際、小刀で気管を傷つけないよう注意するのはこのためである。肺臓と気管はつながっていて、肺臓にある汚れ物は気管を通じて外へ出されるという。最後に気管を捨て、肺臓は食用にする。



写真 3-5: 解体したブタの胃・腸・肺臓など
(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)

胃と腸の処理は非常に汚れる作業であり、きつい臭いも発する。たいていは 2 人がかりで仕事にあたる。東部モンゴル人はブタの腸を大腸、小腸、盲腸の 3 つに分け、腸詰を作る。胃もこれらの腸と一緒に洗浄する。はじめは腸内にたまった糞を親指と人差し指でしっかりしごいて押し出した後、腸を 2 メートルぐらいに切り分ける。大腸は小腸より短く切断し、同じ方法で糞を押し出す。その後、水で 3、4 回すすいで洗浄する。胃・大腸・小腸・盲腸などを 5、6 回洗い流した後、箸を使って裏返しにして、また何回も洗浄する。その後、洗剤を用いて洗浄し、次に、塩とかき混ぜて数分間置く。これは塩によって消毒できるという考えに基づいている。

その後、強い臭いを取るために、長ネギ、しょうが、コショウなどをかき混ぜた水に入れて浸す。



写真 3-6: ナベで茹でられる内臓と肉
(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)

腸の洗浄をしながら、モンゴル語で「チス (*qios*)・ナイラフ (*nairih*)」と呼ばれる、血に味付けを行う準備をしておく。材料は穀物粉(トウモロコシ粉やソバ粉)、油(豚脂)、調味料(塩、コショウなど)、野菜(長ネギ、ニンニク、セロリなど)である。使う材料は家庭によって異なるが、これらの物は必ず用いられると言ってよい。血を腸に詰める作業は女性 2 人で行う(写真 3-7)。先に腸の一端を紐で結び、もう一端から血を注ぎ込んで、両端をまとめて結び、円形にする。それは腸詰が茹で上がった後、取り出すためである。大腸・小腸・盲腸などの腸詰もすべてこれと同じ方法で作る。他の内臓は肉と一緒に茹でるが、腸は別に腸のみで茹でる。出来上がった腸詰は「ガーハイ・イン・ゲデス(*gahaiyingedes*)」と呼ぶ。腸詰は屠畜された日に必ず出される料理である。これは、保存期間が短く、腐りやすいため、屠畜された際にしか食べられないものでもある。腸詰は解体者や解体作業を手伝った人々と共食し、また分配もする。腸詰づくりは手間がかかる作業であり、それがうまくできることは家庭の女性の誇りにもなる。



写真 3-7: 腸に血を流し込んでいるところ

(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)

モンゴルの伝統的屠畜方法では、血が家畜の体内へ流れこむことによって、その肉に血が多く含まれるほど味がよくなり、かつその肉でとったスープは濃厚でおいしくなるとされている（シンジルト 2016：336）。しかし筆者の調査によると、農耕モンゴル人はブタの血が出尽くさないと肉質が落ちると考えている。つまり、家畜の種類が増加したことによって、屠畜の際の処理に対する認識が変化し、さらに屠畜の処理方法と肉の味に関する認識も家畜によって差異が現れているのである。

腸詰を作る作業はヒツジの場合とほとんど同じである。一般的には、内臓と肉は同じナベで一緒に茹でられ、腸詰は単独に茹でられる点でも差異はない。要するに、屠畜方法が違ってても、その調理方法と手順がほぼ同じものである。さらに、内臓は肉より先に茹で上がるため、レバー、肺臓、腎臓、ハツなどの順で出来上がる。しかし、ブタの場合は肉と内臓が共に茹でられるが、腸詰が肉等と一緒に茹でられることは決していない。なぜなら、その肉汁を使って肉汁粥を作るからである。ヒツジの場合は、肉と内臓と一緒に茹でられるが、腸詰も一緒に茹でられる場合がある（山口 2002）。これらはそれぞれ家庭によって異なる場合もあるが、やはり腸詰を肉と一緒に茹でないほうが肉汁の味が美味しいとも言われる。



写真 3-8: ナベで茹でられる腸詰
(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)

心臓、肺臓、肝臓などは取り出した後、そのまま肉と共に茹でられる。これらは肉より先に茹で上がる。茹でた内臓や腸詰はそのまま切って出す場合もあれば、豚脂（ラード）を入れ軽く揚げてから出す場合もある。内臓は肉より先に茹で上がり、別にとっておくため冷めてしまう。そのため、軽く揚げて熱い料理を出すのである。これらはブタを屠畜した日に必ず供される料理である。その他の肉料理は家庭によって様々だが、どの部分の肉を出すかは主婦によって決められる。もう一つ必ず出される料理は肉汁にモンゴル語で「ガーハイ・イン・バダ」と呼ばれる穀物を入れて茹でた粥状の料理である。穀物は、一般的にトウモロコシ（小さく粉碎したもの）かコウリャン（蜀黍）などの雑穀が選ばれる。内モンゴル東部地域では、ブタ肉は通常塩味で茹でて料理に利用する場合が多い。これについて小長谷は、「肉を焼いてしまうと脂肪分が失われてしまうのではないかと考えられるが、茹でれば、脂肪分は汁の上部に必ず浮いてくるため、そのカロリーと旨味を十分に利用することができる」と述べている（小長谷 1992 : 139）。モンゴル人は元々肉汁を好んできたため、ブタ肉から出た汁も好んで利用すると考えられる。



写真 3-9: 茹でられた肉と内臓
(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)



写真 3-10: 屠畜日に出された料理
(2015 年 5 月 1 日、筆者撮影)

(4) 女性の役割

小長谷は、遊牧生活における女性の夏の 1 日の作業を以下のように述べている。
「搾乳の最盛期になると女性は、朝早くからウシの乳をしぼり、前日しぼった乳の

熱加工処理をし、昼間にはヒツジの乳をしぼり、夕方にはまたウシの乳をしぼる。そして夜中まで桶にためられた乳を攪拌しつづける」(小長谷 1996:14)。要するに、夏期の牧畜生活において女性は一日中、乳と関わる作業をするのである。

しかし、東部地域では牧畜的家畜を飼育しているが、搾乳はほぼ行われない。ヒツジはたまに解体される場合があるが、普段の食肉は主にブタ肉で済ませている。また、牛肉と乳製品は主に市販のものに頼っている。つまり、牧畜的家畜の飼育は主に現金収入のためであり、食生活の維持のためではないのである。その代わりに、モンゴル人女性たちは年中ブタの飼育をしたり、農業の手伝いをしたりする。夏の時期にブタ草を刈って乾燥させ、冬の飼料の準備をする。トウモロコシの製粉といった重労働は男性も手伝うが、それ以外で男女共に作業するのはブタを解体する時のみである。農業に従事してブタを飼育するようになってから、東部地域の農耕モンゴル人におけるジェンダーの役割が変化した。特に、女性の仕事は搾乳作業から農作業の補助およびブタの飼育へと変化した。小長谷氏はまた「屠畜解体は男性が担当すべき作業であるが、内臓の処理は女性が担当する」(小長谷 1996: 142) という。東部地域でも、ブタの屠畜解体は男性が、内臓の処理は女性が行う。家畜解体作業においてはジェンダーの役割は変化していないのである。

4 考察

まず、本稿で明らかにした農耕モンゴル人の屠畜についてまとめる。

①モンゴルにおける従来の牧畜的家畜の解体方法は「オルルフ (ウルチラフ)」と「ノガスラホ」の2種類であり、また近隣に暮らす他民族の影響を受け、「放血方法」と「窒息方法」が使われる地域もある。東部地域における農耕モンゴル人のブタの解体方法は「放血方法」である。

②これらの屠畜方法ではすべて心臓に最も近い大動脈を切断し、絶命させるが、切断する方法はそれぞれ異なる。ブタの屠畜では小刀を使うが、ヒツジの屠畜では小刀(心臓近くの大動脈を切断する時)を使わない。ヒツジの場合は刀で腹部中央を切開し、手を差し込んで、親指と人差し指で大動脈を切断する。ブタ場合はノドに刀を刺す際、刀の刃を身体の外の方に向けながら、内臓が傷つかないように刺しこみ、おおよそ血が出尽くした後、2回目も同じように刺し、大動脈を切断し、

絶命させる。

③屠畜する際に、ブタとヒツジでは向きが異なる。ヒツジは仰向けにして、ブタは横倒にする。

④家畜の血は体内へ流し集めるか、体外へ流し出すかという大きな違いがある。東部モンゴル人はブタの皮を生活の中で利用せず、食用にする。牧畜的家畜と異なり、ブタは皮剥はせず、毛剃り作業を行う。ブタは牧畜的家畜より脂肪が多くあり、肉以外にも豚脂（ラード）を得ることができる。そのため、解体の際には、内臓の取り出し、採油部の取り出し、骨の取り出し、肉の細分化を順に行っている。

⑤ブタ肉やヒツジ肉に対する保存方法も大きく異なる。ヒツジの場合は乾燥させて保存し、ブタの場合は塩漬けにすることが一般的である。

以上のように、新たに増えた家畜に対する屠畜方法は従来の家畜（ヒツジやウシなど）と異なっている。しかし、解体作業自体は男性が、内臓の処理や肉の保存など細かな作業は女性が行っており、家畜解体作業によるジェンダーの役割は変化していないと言える。また、ウマ取り竿を使ってブタをつかむこと、「アマンフズー」（頸部の骨）を切り取るなど、従来の家畜に対するやり方をそのまま受け継いだところも多く見られる。

その一方で、屠畜の際、従来の屠畜方法では血が家畜の体内へ流れ込んだ方が肉はおいしいという認識だったが、ブタは全く逆で、なるべく血を流し尽くした方が肉質は良いと考えられている。つまり、家畜の種類の増加に伴い、屠畜方法のバリエーションが増えつつ、肉に対する認識も多様化したのである。肉の利用、特にその肉の保存については従来のヒツジやウシとは異なる方法を用いるようになっている。さらに、調理方法も従来のあっさりした塩茹で方法以外に、炒めや塩漬けといった多様な方法を取るようになった。その一方、家畜や肉に対する従来の認識が簡単に消失してしまったわけではない。つまり、肉の部位名称については、ブタの利用に伴って外来語や話し言葉などが入ってきたところもあるが、基本的には従来のヒツジやウシなどの名称をそのまま当てはめたところが多いのである。

東部地域に暮らすモンゴル人の生業転換に伴い、その生活様式と家畜の利用方法には劇的な変化が見られた。その過程では漢人の影響を様々な形で受けたことは疑いないが、牧畜を基盤としているために、漢人の農耕文化とは完全には一致しない、

独特の地域的な家畜文化が形成されていると言える。

今日、世界中のモンゴル人は自ら生活している社会環境や自然環境により、それぞれ独特な地域文化を形成している。本論で取り上げた東部地域はほんの一事例である。そのため、従来の大草原の遊牧民という本質化したモンゴル人のイメージ（シンジルト 2003：77）は過去のもので、生活実践における地域性と多様性を指摘し、モンゴル人への理解に迫る研究が求められている。

引用文献

小長谷有紀

1996 『モンゴル草原の生活世界』 東京：朝日新聞社。

1999 「谷口シンポジウム民族学部門『モンゴル研究の地平線—フィールドワークと文献学の出会い』の成果と課題」『民博通信』84: 45-49。

2002 『はじめに—北アジアの人と動物のあいだをめぐる』小長谷有紀（編）『北アジアにおける人と動物のあいだ』 pp. i-vii、東京：東方書店。

2005 『世界の食文化③ モンゴル』 東京：農産漁村文化協会。

2014 『フィールドワーク選書⑨ 人類学者は草原に育つ 変貌するモンゴルとともに』 京都：臨川書店。

シンジルト

2003 『民族の語りの文法—中国青海省モンゴル族の日常・紛争・教育』 東京：風響社。

2016 「優しさと美味しさ—オイラト社会における屠畜の民族誌」シンジルト・奥野克巳（編）『動物殺しの民族誌』 pp. 327-360、京都：昭和堂。

山口格

2002 「モンゴルにおける屠殺儀礼の現代的様相」小長谷有紀（編）『北アジアにおける人と動物のあいだ』 pp. 3-29、東京：東方書店。